Décret n° 2009-2201 du 20 juillet 2009, portant changement de la vocation d'une parcelle de terre et modification des limites des zones de sauvegarde des terres agricoles du gouvernorat de Ben Arous.

Le Président de la République,

Sur proposition du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques,

Vu la loi n° 83-87 du 11 novembre l983, relative à la protection des terres agricoles, telle que modifiée et complétée par la loi n° 90-45 du 23 avril 1990, la loi n° 96-104 du 25 novembre 1996 et la loi n° 2007-69 du 27 décembre 2007,

Vu le code de l'aménagement du territoire et de l'urbanisme, promulgué par la loi n° 94-122 du 28 novembre 1994, tel que modifié et complété par la loi n° 2003-78 du 29 décembre 2003, par la loi n° 2005-71 du 4 août 2005, par la loi n° 2009-9 du 16 février 2009 et par la loi n° 2009-29 du 9 juin 2009,

Vu le décret n° 84-386 du 7 avril 1984, fixant la composition et les modalités de fonctionnement des commissions techniques consultatives régionales des terres agricoles, tel que modifié et complété par le décret n° 93-2600 du 20 décembre 1993, par le décret n° 98-2256 du 16 novembre 1998 et par le décret n° 2001-710 du 19 mars 2001,

Vu le décret n° 2001-419 du 13 février 2001, fixant les attributions du ministère de l'agriculture,

Vu le décret n° 2005-1991 du 11 juillet 2005, relatif à l'étude d'impact sur l'environnement et fixant les catégories d'unités soumises à l'étude d'impact sur l'environnement et les catégories d'unités soumises aux cahiers des charges,

Vu le décret n° 2005-2765 du 11 octobre 2005, fixant les zones de sauvegarde des terres agricoles du gouvernorat de Ben Arous,

Vu l'avis de la commission technique consultative régionale des terres agricoles du gouvernorat de Bon Arous, consigné dans le procès-verbal de sa réunion du 24 novembre 2008,

Vu l'avis du ministre de l'intérieur et du développement local,

Vu l'avis du tribunal administratif.

Décrète :

Article premier - Est changée, la vocation de la parcelle de terre agricole faisant partie des titres fonciers n° 80221 et 22997, classée en zones de sauvegarde d'une superficie de 57 ha, sise dans la région de Jbel Rsas, à la délégation de Morneg du gouvernorat de Ben Arous, telle qu'elle est indiquée sur le plan annexé au présent décret, et ce, pour l'implantation d'une cimenterie.

Sont modifiées en conséquence et conformément au plan susvisé, les limites des zones de sauvegarde dos terres agricoles du gouvernorat de Ben Arous fixées par le décret n° 2005-2765 du 11 octobre 2005.

Art. 2 - Les plans d'aménagement urbain doivent prendre en considération les dispositions prévues par le présent décret.

Art. 3 - Le ministre de l'intérieur et du développement local et le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques sont chargés, chacun on ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 20 juillet 2009.

Zine El Abidine Ben Ali

Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et du ministre de la santé publique du 9 juillet 2009, fixant la liste des produits dont l'usage est autorisé pour la fabrication des aliments de bétail.

Le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques et le ministre de la santé publique,

Vu la loi n° 2005-95 du 18 octobre 2005, relative à l'élevage et aux produits animaux et notamment son article 18,

Vu le décret n° 74-1064 du 28 novembre 1974, relatif à la définition de la mission et des attributions du ministère de la santé publique,

Vu le décret n° 2001-419 du 13 février 2001, fixant les attributions du ministère de l'agriculture,

Vu l'arrêté des ministres de l'agriculture, de la santé publique et du commerce du 27 juillet 1999, relatif à la production et à la commercialisation des aliments des animaux et leur commercialisation.

Arrête :

Article premier - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent pour tous les produits susceptibles d'être utilisés pour la fabrication des aliments de bétail et destinés aux animaux terrestres ou marins élevés pour la consommation de leurs produits.

Art. 2 - Au sens du présent arrêté, on entend par :

1- les matières premières : les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle ainsi que les substances organiques ou inorganiques comprenant ou non des additifs et dont l'usage est autorisé pour la fabrication des aliments de bétail,

2- les additifs alimentaires : les substances et les compositions qui, incorporées aux aliments des animaux, sont susceptibles d'avoir une influence favorable sur les caractéristiques de ces aliments ou sur la production animale.

Les additifs ne doivent pas être destinés au traitement ou à la prévention des maladies ou réservés à l'usage vétérinaire.

Les additifs ne doivent pas avoir un effet défavorable sur la santé humaine ou animale ou sur l'environnement et ne doivent pas altérer les caractéristiques des produits animaux et sous réserve de certaines conditions d'emploi et de teneur.

3- les substances indésirables : les composants indésirables provenant des contaminations externes des matières premières.

Art. 3 - La liste des matières premières dont l'usage est autorisé pour la de bétail, comprend les catégories suivantes :

- les céréales et leurs dérivés industriels,
- les graines oléagineuses et protéagineuses et leurs dérivés industriels,
- les racines et leurs dérivés industriels,
- les tubercules et leurs dérivés industriels,
- les plantes fourragères et leurs dérivés industriels,
- le lait et ses dérivés,
- les poissons et autres animaux marins et leurs dérivés,
- les graisses végétales,
- les produits azotés chimiques et biologiques,
- les prémélanges minéraux,
- les additifs alimentaires.

Art. 4 - Les matières premières autorisées pour la fabrication des aliments de bétail ne doivent présenter aucun danger pour la santé animale ni provoquer d'altération nocive pour les produits animaux. Ils ne doivent engendrer aucun danger pour la santé humaine suite à la consommation des produits animaux.

Les matières premières autorisées pour la fabrication des aliments de bétail doivent répondre aux prescriptions applicables en matière d'hygiène et aux critères microbiologiques spécifiques conformément à la réglementation en vigueur fixés par l'annexe n° 1 jointe au présent arrêté.

Art. 5 - Les teneurs des substances indésirables dans les matières premières destinées à la fabrication des aliments de bétail ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées par l'annexe n° 2 jointe au présent arrêté.

Art. 6 - L'utilisation des produits fixés par l'annexe n° 3 du présent arrêté dans les aliments de bétail est interdite.

Art. 7 - La liste des produits azotés ainsi que les conditions de leur utilisation pour la fabrication des aliments de bétail sont fixées par l'annexe n° 4 du présent arrêté.

Art. 8 - Ne peuvent être inscrits sur la liste des produits azotés mentionnés à l'article 7 du présent arrêté, que les produits répondants aux conditions suivantes :

- ils doivent posséder une valeur nutritive réelle,
- leur emploi dans les aliments composés de bétail doit être inoffensif pour la santé des animaux et ne doit pas provoquer d'altérations nocives pour les produits des animaux destinés à la consommation humaine et ne doit pas avoir un effet contaminant pour l'environnement.
- leurs teneurs dans les aliments auxquels ils sont incorporés doivent pouvoir être contrôlées.

Art. 9 - Toute demande d'inscription d'un nouveau produit azoté sur la liste fixée et mentionnée à l'article 7 du présent arrêté ou à l'emploi d'un produit azoté déjà inscrit dans la même liste dans des conditions autres que celles prévues, doit être adressée à la direction générale des services vétérinaires relevant du ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques, accompagnée d'un dossier constitué des documents relatifs aux informations et données suivantes :

- la nature du produit azoté,
- la dénomination commerciale du produit,
- la composition du produit à l'état pure et les substances ajoutées,
- les caractéristiques physiques et chimiques,
- l'origine des micro-organismes, leurs formes et les caractéristiques biologiques et les catégories génétiques possibles,
- la constance des souches cultivées et leurs puretés,
- les milieux de culture et procédés de fabrication, de dessiccation et de purification,
- les procédés de dévitalisation du micro-organisme,
- les méthodes de vérification de la constance de la composition du produit cultivé et de détection des contaminations chimiques ou physiques ou biologiques éventuelles au cours de la production,
- les procédés techniques de préparation pour l'emploi,
- les contaminations microbiologiques du produit,
- la réaction et la stabilité du produit en l'état ou en mélange aux aliments de bétail industriels et au cours de la conservation,
- l'étude des propriétés nutritionnelles du produit et l'évaluation de la valeur protéique,
- l'étude des espèces animales cibles et les conditions expérimentales de cette étude,
- les emplois proposés du produit et les concentrations proposées dans les aliments de bétail industriels et les quantités proposées dans les rations quotidiennes pour les différentes espèces animales concernées.
- les méthodes de contrôle du produit.

Art. 10 - Sont abrogées, les dispositions antérieures contraires de l'arrêté du 29 juillet 1999, susvisé.

Art. 11 - Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, 9 juillet 2009.

Le ministre de la santé publique

Mondher Zenaidi

Le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques

Abdessalem Mansour

Vu

Le Premier ministre

Mohamed Ghannouchi

ANNEXE N° 1

Critères microbiologiques des matières premières utilisées pour la fabrication des aliments de bétail

Nature des germes	Matières premières	Nombre de germes maximum (matière)
Germes totaux aérobies mésophiles	* Matières premières d'origine végétale * Farine de poisson * Poudre de lait	10^8 / g 10^6 / g 5 x 10^4 / g
Germes anaérobies	* Farine de poisson	10 / g
Coliformes totaux	* Farine de poisson * Poudre de lait	3 / g 10 / g
Clostridium perfringens	* Matières premières d'origine végétal * Poudre de lait	1000 / g Absence dans 1g
Staphylocoques	* Matières premières d'origine végétale * Farine de poisson * Poudre de lait	10^4 / g 10^4 / g 100 / g
Echérichia Coli	* Matières premières d'origine végétale * Farine de poisson	100 / g 10 / g
Listéria monocytogenes	* Matières premières d'origine végétale	Absence dans 25 g
Salmonelles	* Toutes les matières premières	Absence dans 25 g
Levures et moisissures	* Toutes les matières premières	10^5 / g

ANNEXE N° 2

Les teneurs maximales des substances indésirables dans les matières premières utilisées pour la fabrication des aliments de bétail

Substances indésirables	**Matières premières**	**Teneurs maximales en mg/ kg (ppm) de matière première ramenée 12% d'humidité**
1- Arsenic	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. - A l'exception des plantes fourragères et leurs dérivés industriels. - Phosphates - Farine de poisson et d'autres animaux marins - Les prémélanges minéraux	2 4 20 10 12
2 - Plomb	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. - Poudre de lait - Phosphate - Levures - Les prémélanges minéraux	10 15 30 5 30
3- Fluor	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. - Les matières premières d'origine animale - Phosphate	150 500 2000
4 - Mercure	- Toutes les matières premières et leurs dérivés industriels. * A l'exception des farines de poisson et d'autres animaux marins.	0,1 0,5
5- Nitrites	- Farine de poisson et d'autres animaux marins (exprimé en nitrite de sodium)	60
6- Cadmium	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. - Les matières premières d'origine animale - Phosphate - Les prémélanges minéraux	1 2 10 5
7- Aflatoxine B1	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A L'exception de l'arachide, du coprah, du palmiste, des graines de coton, du babassu et du maïs et leurs dérivés industriels.	0,05 0,02
8- Ochratoxine A	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels	0,02
9- Acide cyanhydrique	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A L'exception : - des graines de lin - des tourteaux de lin - des produits du manioc et des tourteaux d'amandes	50 250 350 100
10- Gossypol libre	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des tourteaux de coton	20 1200
11- Essence volatile de moutarde	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des tourteaux de colza (exprimé en isothiocyanate d'allyle)	100 4000
12- Ergot de seigle	- Les céréales non broyées	1000
13- Graines de mauvaises herbes et fruits non moulus ni broyés contenant des alcaloïdes, des glucosides ou d'autres substances toxiques isolément ou ensemble, dont :		3000
a) Lolium femulénium (L)	Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels.	1000
b) Lolium remolum schrank	Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels	1000

Substances indésirables	Matières premières	Teneurs maximales en mg/ kg (ppm) de matière première ramenée 12% d'humidité
c) Datura Sp	Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels	1000
14- Ricin (ricinus communis)	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. (exprimé en coque de ricin)	10
15- Crotalaria (ssp)	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels.	100
16- Aldrine 17- Dieldrine } Isolément ou ensemble calculé sous forme de dieldrine	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des matières grasses	0,01 0,2
18- Camphéchlore (toxaphène)	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels.	0,1
19- Chlordane (somme des isomères cis et trans et de l'oxychlordane, calculée sous forme de chlordane)	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des matières grasses	0,02 0,05
20- DDT (somme des isomères de DDT ,TDE et DDE calculée sous forme de DDT)	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des matières grasses	0,05 0,5
21- Endosulfane (somme des isomères alpha et bêta et de l'endosulfansulfate, calculée sous forme d'endosulfane)	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception : - du maïs - des graines oléagineuses	0,1 0,2 0,5
22- Endrine (somme de l'endrine et de la delta- cétoendrine, calculée sous forme d'endrine).	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des matières grasses	0,01 0,05
23-Heptachlore (somme de l'heptachlore et de la l'heptachloreépoxyde, calculée sous forme de d'heptachlore	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des matières grasses	0,01 0,2
24- Hexachlorobenzène (HCB)	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des matières grasses	0,01 0,2
25- Hexachlorocyclohexan (HCH) 1. Isomères alpha 2. Isomères bêta 3. Isomères gamma	 - Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des matières grasses - Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des matières grasses - Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des matières grasses	 0,02 0,2 0,01 0,1 0,2 2,0
26- Dioxines [Somme des dibenzo-para-dioxines polychlorés (PCDD) et des dibenzofuranes polychlorés (PCDF) exprimée en équivalents toxiques de l'organisation mondiale de la santé (OMS), en utilisant les TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique, 1997)]	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. - Les prémélanges minéraux - Poudre de lait - Farines de poissons ou d'autres animaux marins - Hydrolysats de protéines de poisson contenant plus de 20% de matières grasses - Huile de poisson - Additifs alimentaires appartenant aux catégories : - des oligo-éléments - des liants et des anti-agglomérats	0,75 ng 1,0 ng 0,75 ng 1,25 ng 2,25 ng 6,0 ng 1,0 ng 0,75 ng

Substances indésirables	Matières premières	Teneurs maximales en mg/ kg (ppm) de matière première ramenée 12% d'humidité
27- Somme des dioxines et des PCB de type dioxine [somme des dibenzo-para-dioxines polychlorés (PCDD) et des dibenzofuranes polychlorés (PCDF), des polychlorobiphényles (PCB) exprimée en équivalents toxiques de l'organisation mondiale de la santé (OMS), en utilisant les TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique, 1977)]	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels. * A l'exception des huiles végétales - Les prémélanges minéraux - Poudre de lait Farines de poissons ou d'autres animaux marins - Hydrolysats de protéines de poisson contenant plus de 20% de matières grasses - Huile de poisson - Additifs alimentaires appartenant aux catégories : - des oligo-éléments - des liants et des anti-agglomérats	1,25 ng 1,5 ng 1,5 ng 1,25 ng 1,25 ng 2,25 ng 11,0 ng 1,5 ng 1,5 ng
28- Abricots (prunus armeniaca) (L)	- Toutes les matières premières d'origine végétale et leurs dérivés industriels.	Les graines et les fruits des espèces végétales ci-contre et les dérivés de leur transformation ne peuvent se trouver dans les aliments qu'en quantité indécelable
29- Amandes amères (prunus ducis) (Mil)DA Webb. Var.amara (D.C.Focke) (= prunus amygdalys batsch var amara D.C Focke)		
30- Faîne non décortiquée (fagus silvatica L)		
31- Caméline (camélina sativa (L) crantz		
32- Mowrah bassia madhuca-madhuca longifolia (L) Maco (=bassia longifolia L=illipe malabrorum Engl.) Madhuca indica Gmelin (=bassia latifolia Roxb = illipe latifolia Rob F Mueller).		
33- Purgères (jatropha curcas L)		
34- Crotton (crotton tiglium L)		
35- Moutarde indienne (brassica juncea) L Czem et Coss ssp. intergrifolia (West.) Tell.)		
36- Moutarde de sarepte (brassica juncea L Czem et Coss ssp juncea)		
37- Moutarde chinoise (brassica juncea L Czern et Coss ssp juncea) var. lutea batalin.		
38- Moutarde noire (brassica nigra L Koch		
39- Moutarde d'éthiopie (brassica carinata) A Braum		

ANNEXE N° 3

Liste des produits dont l'utilisation est interdite pour la fabrication des aliments de bétail

1. Matières fécales, urine ainsi que le contenu de l'appareil digestif, quelque soit le mélange réalisé quelque soit la nature de son traitement,

2. Cuir, déchets-de cuir et les peaux traitées,

3. Semences, plantes et autres matériaux de multiplication de végétaux qui, après récolte, ont subi un traitement par des produits phytopharmaceutiques en raison de leur destination, ainsi que leurs dérivées,

4. Bois et dérivés du bois,

5. Boues issues des stations d'épuration traitant les eaux usées,

6. Déchets solides urbains tels que les ordures ménagères,

7. Déchets non traités provenant des lieux de restauration à l'exception des denrées alimentaires végétales jugées impropres à la consommation humaine pour des raisons de fraîcheur,

8. Les protéines, les matières grasses et les minéraux d'origine animale et destinés à l'alimentation des animaux à l'exception des cas suivants :

a- Les protéines et les huiles provenant des poissons et destinés à l'alimentation des poissons,

b- Les protéines et les acides gras provenant du lait.

ANNEXE N° 4

Liste des produits azotés utilisés pour la fabrication des aliments de bétail

Dénomination		**Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme**	**Substrat de culture spécifications**	**Caractéristiques de la composition du produit**	**Espèces animales**	**Dispositions particulières**
Des groupes des produits	**Du produit**					
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
I - Produits protéiques obtenus à partir des micro-organismes des groupes suivants :						
1-1 Les bactéries 1-1-1 Bactéries cultivées sur méthanol	1-1-1-1- Produit protéique de fermentation obtenu par culture de méthylophilus méthylotrophus sur méthanol	Méthylophilus méthylotrophus Souche NCIB 10515	Méthanol	Azote exprimé en protéine brute min : 68% Indice de réflexion supérieur à 50	Porcs, Volailles veaux, poissons	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - Dénomination du produit tel que désigné en colonne 2 - Protéines brutes - Cendres brutes - Matières grasses brutes - Humidité - Mode d'emploi - Mention "éviter l'inhalation" **Déclaration à porter sur l'étiquette ou l'emballage de l'aliment composé :** - Taux d'incorporation du produit dans l'aliment.
1-1-2- Bactéries produites sur substrats agricoles	1-1-2-1 Protéine bactérienne coproduit de la production par fermentation de la L-lysine HCI obtenue à partir des micro-organismes tués et des substrats énumérés en colonne 4	Brévibactérium lactofermentum	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs hydrolysats	Azote exprimé en protéine brute min : 67%	Toutes les espèces animles	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - Dénomination du produit tel que désigné en colonne 2 - Azote exprimé en protéines brutes - Humidité - Espèce animale ou catégorie animale
	1-1-2-2 Protéine bactérienne coproduit de la production par fermentation de l'acide glutamique obtenue à partir des micro-organismes	Corynébactérium melassecola	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs hydrolysats	Azote exprimé en protéine brute min : 67%	Toutes les espèces animales	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - Dénomination du produit tel que désigné en colonne 2

Dénomination		Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture spécifications	Caractéristiques de la composition du produit	Espèces animales	Dispositions particulières
Des groupes des produits	Du produit					
1	2	3	4	5	6	7
	tués et des substrats énumérés en colonne 4.					- Azote exprimé en protéines brutes - Humidité - Espèce animale ou catégorie animale
1-2 Levures 1-2-1 Levures cultivées sur substrats d'origine animale ou végétale	Toutes les levures obtenues à partir de micro-organismes et des substrats énumérés respectivement dans les colonnes 3 et 4 et dont les cellules ont été tuées	Sacccharomyces cérevisiae, saccharomyces carlsbergiensis, kluyveromyces lactis, kluyveromyces fragilis.	Mélasses, vinasses, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, hydrolysats de fibre végétale.		Toutes les espèces animales	
		Candida guilliermondii		16% de matières sèches au minimum	Porcs d'engraissement	
1-2-2 Levures cultivées sur des substrats autres que ceux visés sous 1-2-1						
1-3 Algues	-	-	-	-	-	-
1-4 Champignons inférieurs 1-4-1 Coproduits de la fabrication d'antibiotiques obtenus par fermentation.	1-4-1-1- Mycélium sous-produit humide de la fabrication de la pénicilline, ensilé au moyen de lacto-bacillus brvis, L. plantarum, L. sake, L. collinoï des et streptococcus lactis pour inactiver la pénicilline et traité par la chaleur.	Composé azoté Pénicillium chrysogenum souche ATCC 48271	Hydrates de carbones divers et leurs hydrolysats	Azote exprimé en protéines brutes : minimum 7%	Ruminants Porcs	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La mention "ensilage de mycélium issu de la fabrication de la pénicille" - Teneur en azote exprimé en protéines brutes - Teneur en cendres brutes - Teneur en humidité - Espèce animale ou catégorie animale.

Dénomination		Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture spécifications	Caractéristiques de la composition du produit	Espèces animales	Dispositions particulières
Des groupes des produits	**Du produit**					
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
						Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage de l'aliment composé : - La mention "ensilage de mycélium issu de la fabrication de la pénicille".
2- Composés azotés non protéiques						
2-1 Urée et ses dérivées	2-1-1 Urée techniquement pure 2-1-2 Biuret techniquement pure 2-1-3 Phosphate d'urée techniquement pure 2-1-4 Diurédo-isobutane techniquement pure	$CO\ (NH_2)_2$ $CO\ (NH_2)_2\text{-}NH$ $CO\ (NH_2)_2\text{-}H_3PO_4$ $(CH_3)_2\text{-}(CH)_2\text{-}(NHCONH_2)_2$		Urée min 97% Biuret min 97% Azote min 16,5% Phosphore min 18% Azote min 30% Aldhéhyde isobutyrique min 35%	Ruminants dès le début de la rumination	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La mention "urée", "biuret", "phosphate d'urée", "diurédo-isobutane" selon le cas, - Teneur en azote. - Teneur en phosphate pour le produit 2-1-3 - Espèce animale ou catégorie animale. **Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage de l'aliment composé** : - La mention "urée", "biuret", "phosphate d'urée", "diurédo-isobutane" selon le cas, - Taux d'incorporation du produit dans l'aliment. - Apport en azote non protéique, exprimé en protéine brute (% de la protéine brute totale) - Indication dans le mode d'emploi de la teneur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière selon l'espèce ou la catégorie animale.

Dénomination		Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture spécifications	Caractéristiques de la composition du produit	Espèces animales	Dispositions particulières
Des groupes des produits	Du produit					
1	2	3	4	5	6	7
2-2 Sels d'ammonium	2-2-1 Lactate d'ammonium produit par fermentation par lactobacillus bulgaricus	$CH_2CHOHCOONH_2$	Lactosérum	Azote exprimé en protéine brute min 44%	Ruminants dès le début de la nomination	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La mention "lactate d'ammonium de fermentation", - Azote exprimé en protéine brute - Centre brute - Humidité - Espèce animale ou catégorie animale. **Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage de l'aliment composé** : - La mention "lactate d'ammonium de fermentation", - Taux d'incorporation du produit dans l'aliment. - Apport en azote non protéique, exprimé en protéine brute (% de la protéine brute totale) - Indication dans le mode d'emploi de la teneur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière selon l'espèce ou la catégorie animale.
	2-2-2 Acétate d'ammonium solution aqueuse	$CH_3COO\ NH_4$	-	Acétate d'ammonium min 55%	Ruminants dès le début de la rumination	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La mention "Acétate d'ammonium", - Teneur en azote - Humidité - espèce animale ou catégorie animale

Dénomination		Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture spécifications	Caractéristiques de la composition du produit	Espèces animales	Dispositions particulières
Des groupes des produits	Du produit					
1	2	3	4	5	6	7
						Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage de l'aliment composé : - La mention "Acétate d'ammonium", - Taux d'incorporation du produit dans l'aliment. - Apport en azote non protéique, exprimé en protéine brute (% de la protéine brute totale) - Indication dans le mode d'emploi de la teneur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière selon l'espèce ou la catégorie animale.
	2-2-3 Sulfate d'ammonium solution aqueuse	$(NH_4)_2 SO_4$	-	Sulfate d'ammonium minimum 35%	Ruminants dès le début de la rumination	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La mention "Sulfate d'ammonium", - Teneur en azote - Humidité - Pour les jeunes ruminants, le taux d'incorporation dans la ration journalière ne doit pas dépasser 0,5%. **Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage de l'aliment composé** : - La mention "Sulfate d'ammonium", - Taux d'incorporation du produit dans l'aliment.

Dénomination		Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture spécifications	Caractéristiques de la composition du produit	Espèces animales	Dispositions particulières
Des groupes des produits	Du produit					
1	2	3	4	5	6	7
						- Apport en azote non protéique, exprimé en protéine brute (% de la protéine brute totale) - Indication dans le mode d'emploi de la teneur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière selon l'espèce ou la catégorie animale - Pour les jeunes ruminants, le taux d'incorporation dans la ration journalière ne doit pas dépasser 0,5%.
2-3 Coproduits de la fabrication d'acides aminés par fermentation	2-3-1 Coproduits liquides concentrés de la fabrication d'acide glutamique par fermentation par corynébactérium melassecola	Sels d'ammonium et autres composé azotés	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs hydrolysats	Azote exprimé en protéine brute min 48%	Ruminants dès le début de la rumination	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La mention "Coproduits de la fabrication d'acide L-glutamique" pour le produit 2-3-1, et "Coproduits de la fabrication d'acide L-lysine" pour le produit 2-3-2, - Azote exprimé en protéine brute - Centres brutes et humidité - Espèce animale ou catégorie animale
	2-3-2 Coproduits liquides, concentrés de la fabrication de L-lysine par fermentation par brévibactérium lactofermentum	Sels d'ammonium et autres composé azotés	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs hydrolysats	Azote exprimé en protéine brute min 45%	Ruminants dès le début de la rumination	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage de l'aliment composé** : - Apport en azote non protéique, exprimé en protéine brute (% de la protéine brute totale)

Dénomination		Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture spécifications	Caractéristiques de la composition du produit	Espèces animales	Dispositions particulières
Des groupes des produits	**Du produit**					
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
						- Indication dans le mode d'emploi de la teneur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière selon l'espèce ou la catégorie animale.
3- Acides aminés et leurs sels						
3-1 Méthionine	3-1-1 DL-Méthionine techniquement pure	$CH_3S(CH_2)_2$ CH-(NH_2)-COOH	-	DL - Méthionine min 98%	Toutes les espèces animales	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La mention "DL-méthionine" pour le produit 3-1-1, et "Sel calcique dihydraté de la N-hydroxy-méthyl- DL méthionine" pour le produit 3-1-2, "Méthionine - zinc" pour le produit 3-1-3 - Teneur en DL-Méthionine - Humidité - espèce animale ou catégorie animale pour les produits 3-1-2 et 3-1-3.
	3-1-2 Sel calcique dihydraté de la N-hydroxy-méthyl- DL méthionine techniquement pure	$[CH_3\ S(CH_2)_2$-CH(NH-CH_2 OH)-$(COO]_2$-Ca. $2H_2O$	-	DL - Méthionine min 67% Formaldéhyde min 14% Calcium min 9%	Ruminants dès le début de la rumination	
	3-1-3 Méthionine-Zinc techniquement pure	$[CH_3\ S(CH_2)_2$-CH (NH2)-$COO]_2$-Zn	-	- DL-Méthionine min 80% Zinc min 18,5%	- Ruminants dès le début de la rumination	
	3-1-4 Concentré liquide de DL-Méthionine sodium techniquement pure	$[CH_3\ S(CH_2)_2$-CH(NH_2)-COO]Na	-	DL-Méthionine min 40% Sodium min 6,2%	Toutes les espèces animales	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La mention "Concentré liquide de DL-Méthionine sodium" - Teneur en DL-Méthionine - Humidité
	3-1-5- DL-Méthionine techniquement pure protégée avec le copolymère vinylpyridine/styrène.	CH_3 S-$(CH_2)_2$-CH(NH_2)-COOH	-	DL-Méthionine min 65% Copolymère vinylpyridine / styrène max 3%	Vache laitière	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La mention "Méthionine protégée avec le copolymère vinylpyridine / styrène" - Teneur en DL-Méthionine - Humidité - Espèce animale ou catégorie animale

Dénomination		Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture spécifications	Caractéristiques de la composition du produit	Espèces animales	Dispositions particulières
Des groupes des produits	Du produit					
1	2	3	4	5	6	7
3-2 Lysine	3-2-1 L-Lysine techniquement pure	NH_2 -$(CH_2)_4$-CH (NH_2)-COOH	-	L-Lysine min 98%	Toutes les espèces animales	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La mention "L-Lysine" pour le produit 3-2-1, "Concentré liquide de L-Lysine" pour le produit 3-2-2, "Monochlorhydrate de L-Lysine" pour le produit 3-2-3, "Concentré liquide de monochlorhydrate de L-Lysine" pour le produit 3-2-4, et "Sulfate de L-Lysine avec ses coproduits de fermentation" pour le produit 3-2-5, - Teneur en L-Lysine - Humidité
	3-2-2 Concentré liquide de L-Lysine (base)	NH_2 -$(CH_2)_4$-CH (NH_2)-COOH	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs hydrolysats.	L-Lysine min 60%		
	3-2-3 Monochlorhydrate de L-Lysine techniquement pure	NH_2 -$(CH_2)_4$-CH (NH_2)-COOH.Hcl	-	L-Lysine min 78%		
	3-2-4 Concentré liquide de monochlorhydrate de L-Lysine	NH_2 -$(CH_2)_4$-CH (NH_2)-COOH.Hcl	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs hydrolysats	L-Lysine min 22,4%		
	3-2-5 Sulfate de L-Lysine avec coproduit de fermentation par corynébactérium glutamicum	[NH_2 -$(CH_2)_4$-CH (NH_2)-COOH]$_2$-H_2SO_4	Sirop de sucre, mélasse, céréales, produits amylacés et leurs hydrolysats.	L-Lysine min 40%		
	3-2-6 Phosphate de L-Lysine avec ses coproduits obtenus par fermentation par brévibactérium lactofermentum souche NRRL B-11470	[NH_2 -$(CH_2)_4$-CH (NH_2)-COOH] -H_3PO_4	Saccharose, ammoniaque et soluble de poisson	L-Lysine minimum 35% Phosphore minimum 4,3%	Volailles Porcs	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - Mention "Phosphate de L-Lysine avec ses coproduits de fermentation" - teneur en L-Lysine et en humidité.

Dénomination		Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture spécifications	Caractéristiques de la composition du produit	Espèces animales	Dispositions particulières
Des groupes des produits	Du produit					
1	2	3	4	5	6	7
	3-2-7 Mélanges de : a) Monochlorhy-drate de L-Lysine techniquement pure b) DL- Méthionine techniquement pure protégée avec le copolymère vinylpyridine / styrène	NH_2 -$(CH_2)_4$-CH (NH_2)-COOH] -Hcl CH_2 $S(CH_2)_4$-CH (NH_2)-COOH	- -	L-Lysine + DL-Méthionine min 15% Copolymère vinylpyridine / styrène max 3%	Vache laitière	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - Mélanges de Monochlorhy-drate de L-Lysine et DL - Méthionine protégée avec le copolymère vinylpyridine / styrène - Teneur en L-Lysine et en DL-Méthionine - Humidité - Espèce animale ou catégorie animale.
3-3 Thréonine	3-3-1- L- Thréonine techniquement pure	CH_3 -CH(OH)-CH(NH_2)-COOH	-	L- Thréonine min 98%	Toutes les espèces animales	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - Mention "L-Thréonine" - Teneur en L-Thréonine - Humidité
3-4 Tryptophane	3-4-1- L-Tryptophane techniquement pure	$(C_8H_5$-NH)-CH_2-CH (NH_2)-COOH	-	L- Tryptophane Min 98%	Toutes les espèces animales	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - Mention "L-Tryptophane" - Teneur en L-Tryptophane - Humidité
	3-4-2 DL - Tryptophane techniquement pure	$(C_8H_5$-NH)-CH_2-CH (NH_2)-COOH	-	DL- Tryptophane min 98%	Toutes les espèces animales	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - Mention "DL-Tryptophane" - Teneur en DL-Tryptophane - Humidité
4- Analogue des acides aminés						
4-1 Analogues hydroxylés de la méthionine et ses sels	4-1-1 Analogues hydroxylés de la méthionine 4-1-2 Sel calcique de l'analogue hydroxylé de la méthionine	CH_3-$S(CH_2)_2$-CH(OH)-COOH $[CH_3$-$S(CH_2)_2$-CH(OH)-$COO]_2$Ca	- -	Total des acides min 85% Acide monomère min 65% Acide monomère min 83% Calcium min 12%	Toutes les espèces animales excepté les ruminants	**Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - La dénomination suivant la colonne 2 - Teneur en acide monomère et en acides totaux pour le produit 4-1-1, et la teneur en acide monomère pour le produit 4-1-2.

Dénomination		Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture spécifications	Caractéristiques de la composition du produit	Espèces animales	Dispositions particulières
Des groupes des produits	**Du produit**					
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
	4-1-3 Ester isopropylique de l'hydroxyanalogue de la méthionine	CH_3-S(CH_2)$_2$-CH(OH)-COO-CH-(CH_3)$_2$	-	Taux minimal d'esters monomères 90% Taux maximal d'humidité 1%	Vaches laitières	- Humidité Espèce animale ou catégorie animale **Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage de l'aliment composé** : - La dénomination suivant la colonne 2 - Teneur en acide monomère et en acides totaux pour le produit 4-1-1, et la teneur en acide monomère pour le produit 4-1-2. - Taux d'incorporation du produit dans l'aliment. **Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit** : - Ester isopropylique de l'acide 2 - hydroxy-4 méthyl-thiobutanoïque. **Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage de l'aliment composé** : - Analogue de la méthionine : ester isopropylique de l'acide 2-hydroxy-4-méthyl-thiobutanoïque . - Taux d'analogue de la méthionine incorporé dans l'aliment.

Liste des organismes de contrôle et de certification agréés dans le domaine de l'agriculture biologique

Nom et prénom	Arrêté d'approbation	
	Numéro	Date du
Instituto per la Certificazion Etica e Ambientale (I.C.E.A)	005	11/05/2009

MINISTERE DE L'EQUIPEMENT, DE L'HABITAT ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret n° 2009-2202 du 14 juillet 2009, portant approbation de la révision du plan d'aménagement urbain de la commune de Zaouiet Jedidi, gouvernorat de Nabeul.

Le Président de la République,

Sur proposition du ministre de l'équipement, de l'habitat et de l'aménagement du territoire,

Vu la loi n° 75-33 du 14 mai 1975, portant promulgation de la loi organique des communes, telle que modifiée et complétée par les textes subséquents et notamment la loi organique n° 2008- 57 du 4 août 2008,

Vu le code du travail promulgué par la loi n° 66-27 du 30 avril 1966, tel que modifié et complété par les textes subséquents et notamment la loi n° 2007-19 du 2 avril 2007 et notamment son article 294,

Vu le code des eaux promulgué par la loi n° 75-16 du 31 mars 1975, tel que modifié et complété par les textes subséquents et notamment la loi n° 2001-116 du 26 novembre 2001,

Vu la loi n° 83-87 du 11 novembre 1983, relative à la protection des terres agricoles, telle que modifiée et complétée par les textes subséquents et notamment la loi n° 2007-69 du 27 décembre 2007,

Vu la loi n° 86-17 du 7 mars 1986, portant refonte de la législation relative au domaine public routier de l'Etat,

Vu le code forestier, tel qu'il a été refondu par la loi n° 88-20 du 13 avril 1988, et les textes subséquents qui l'ont modifié et complété et notamment la loi n° 2005-13 du 26 janvier 2005,

Vu le code du patrimoine archéologique, historique et des arts traditionnels promulgué par la loi n° 94-35 du 24 février 1994, tel que modifié et complété par la loi n° 2001-118 du 6 décembre 2001,

Vu le code de l'aménagement du territoire et de l'urbanisme promulgué par la loi n° 94-122 du 28 novembre 1994, tel que modifié et complété par les textes subséquents et notamment la loi n° 2009-9 du 16 février 2009 et notamment son article 19,

Vu la loi n° 2005-90 du 3 octobre 2005, relative aux parcs urbains,

Vu le décret n° 74-93 du 15 février 1974, fixant les attributions du ministère de l'équipement, tel que complété par le décret n° 92-248 du 3 février 1992,

Vu le décret n° 85-639 du 23 avril 1985, relatif à la création d'une commune à Zaouiet Jedidi du gouvernorat de Nabeul,

Vu le décret n° 86-104 du 16 janvier 1986, fixant la zone de sauvegarde des terres agricoles du gouvernorat de Nabeul,

Vu le décret n° 88-1413 du 22 juillet 1988, portant organisation du ministère de l'équipement et de l'habitat, tel que, modifié et complété par le décret n° 92-249 du 3 février 1992 et par le décret n° 2008-l2l du 16 janvier 2008,

Vu l'arrêté du ministre de l'équipement et de l'habitat du 3 octobre 1995, portant définition des pièces constitutives du plan d'aménagement urbain,

Vu l'arrêté du gouverneur de Nabeul du 8 mars 2000, portant approbation du plan d'aménagement urbain de la commune de Zaouiet Jedidi,

Vu l'arrêté de la ministre de l'équipement, de l'habitat et de l'aménagement du territoire du 8 octobre 2007, portant délimitation des zones requérant la révision du plan d'aménagement urbain de la commune de Zaouiet Jedidi, gouvernorat de Nabeul,

Vu la délibération du conseil municipal de Zaouiet Jedidi réuni le 5 novembre 2007,

Vu l'avis du ministre de l'intérieur et du développement local, du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques, du ministre de la culture et de la sauvegarde du patrimoine et du ministre de l'environnement et du développement durable,

Vu l'avis du tribunal administratif.

Décrète :

Article premier - Est approuvée, la révision du plan d'aménagement urbain de la commune de Zaouiet Jedidi annexé au présent décret.

Art. 2 - Sont abrogées, les dispositions de l'arrêté susvisé du gouverneur de Nabeul du 8 mars 2000.

Art. 3 - Le ministre de l'intérieur et du développement local, le ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques, le ministre de l'équipement, de l'habitat et de l'aménagement du territoire, le ministre de la culture et de la sauvegarde du patrimoine et le ministre de l'environnement et du développement durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Tunis, le 14 juillet 2009.

Zine El Abidine Ben Ali